



LA TABLE

SIGNÉE REINE SAMMUT

SAPORI DI CAPICORSU

Flavours of Cap Corse

La Table du Domaine Misíncu
est une balade en Terre Corse,
portée par la douceur de vivre
et la sérénité du Cap.

La nature y guide l'instant,
entre récoltes du jour,
mer toute proche et inspirations
méditerranéennes.

La cheffe Reine Sammut,
le chef Jordan Césaire
et le chef pâtissier Thomas Ferrond,
y déploient une cuisine libre,
sensible et lumineuse.

La Table at Domaine Misíncu
is a journey through Corsican land,
guided by the gentle pace of life
and the serene spirit of the Cap.

Here, nature sets
the rhythm –daily harvests,
the nearby sea,
and Mediterranean inspirations.

Chef Reine Sammut,
Chef Jordan Césaire
and Pastry Chef Thomas Ferrond
create a cuisine that is free,
sensitive and radiant.



MENU DÉCOUVERTE STRADA D'OLIU

Reine Sammut vous propose un voyage en cinq temps autour des huiles d'olive corses. Chaque assiette révèle une huile sélectionnée pour sa personnalité, son terroir et son dialogue avec le plat, comme un fil conducteur entre la terre, le maquis et la mer.

140€

Reine Sammut invites you on a five-course journey through Corsican olive oils. Each dish reveals an oil selected for its personality, its terroir, and the dialogue it creates with the cuisine. A guiding thread weaving together the land, the maquis and the sea.

210€

Accord mets & vins*

* 5 verres de vin compris. Prix TTC par personne, hors boissons, service compris. Nous vous informons que nous travaillons des produits frais, selon l'arrivage et la saison. Liste des allergènes disponible sur demande. Menu servi à l'ensemble de la table.

* 5 glasses of wine included. Price per person, drinks not included, service included. Please note that we use fresh produce, depending on availability and season. List of allergens available on request. This menu is served to the entire table.



MENU DÉCOUVERTE

STRADA D'OLIU



VOYAGE “AUTOUR DES HUILES D’OLIVE DE CORSE”

U Palazzu à Sainte Lucie de Tallano (Jean-Christophe arrii)

Tartare de langoustines corses aux agrumes, sablé
au parmesan, bisque émulsionnée à l’huile d’olive

*Corsican langoustine tartare with citrus, Parmesan shortbread and olive
oil-emulsified bisque*

Olio di Balchiria à Sartène (Sophie Alfonsi)

Sablé au thym, tomates confites, condiment ail noir

Thyme shortbread, slow-roasted tomatoes, black garlic condiment

Ottavi à Ghisonaccia (Françoise Ottavi)

Soupe de poisson comme un chawanmushi, rouille safranée

Chawanmushi-style fish soup, saffron rouille

Moulin Oltremonti à Linguizzetta (Emilie Borel)

Poitrine de cochon “crousti-fondante”, maïs doux, jus parfumé à la figue

Crispy pork belly, sweetcorn, fig-infused jus

Domaine Campu à Vallecalle (Marion Filippetti)

Biscuit amande, abricots rôtis et miel corse

Almond biscuit, roasted apricots and Corsican honey

95€

MENU CARTE

Amuse-bouche

Pressé de sériole, pickles de radis noir, jus iodé

Amberjack pressé, black radish pickles, seaweed jus

ou



Voyage autour de la tomate: crue et confite, émulsion de burrata

A journey through tomato: raw & confit Tomato, burrata emulsion

ou



Galette de pois chiches comme un jardin de fleurs

Chickpea galette like a garden of flowers

-

Filet de loup maturé, fleurs et courgettes du jardin

Aged sea bass fillet, garden courgette & flowers

ou

Langues d'oiseaux aux fruits de mer comme un risotto

Orzo with shellfish, risotto-style

ou

Pièce de veau rôtie, jeunes carottes, jus parfumé aux olives taggiasche

Roasted veal, young carrots, taggiasca olive jus

ou



Aubergine à la parmesane façon crumble

Eggplant parmigiana with a crumble topping

-

Epaule d'agneau de sept heures à partager, gratin dauphinois

Seven hours slow-cooked lamb shoulder to Share, potato gratin

-

"Tout chocolat" - crémeux agastache, glace chocolat

"All Chocolate" - Chocolate crémeux, anise hyssop and chocolate ice cream

ou

"La figue et la mûre" - biscuit aux noix de pécan, crémeux yaourt

"Fig & blackberry" - pecan nut biscuit, yogurt cream

ou

Pavlova - fraise, basilic et chocolat blanc

Pavlova - Strawberries, basil, and white chocolate.

Supplément plateau de fromages Corse 20€

Supplement corsican cheese selection

VIANDES D'EXCEPTION DE LA MAISON LESAGE

Exceptional Meats of Maison Lesage

Côte de bœuf charolaise maturée

• 16€/100g

Matured Charolais rib of beef

Côte de bœuf de Galice maturée

• 18€/100g

Matured Galice rib of beef

ACCOMPAGNEMENTS . SIDE DISHES

 Pommes de terre grenaille, ail et sarriette

Grenaille potatoes with garlic and savory

LA MAISON LESAGE

La Maison Lesage Une histoire familiale depuis 1950.
Lesage & Fils propose des viandes maturées d'exception,
sélectionnées avec soin et affinées dans ses ateliers à Chemy.

A Family Legacy Since 1950. Lesage & Fils offers exceptional dry-aged meats, carefully selected and expertly aged in its workshops in Chemy.

VIANDE MATURÉE

Affinée lentement sur os dans ses ateliers, cette viande
développe une tendreté exceptionnelle et des arômes profonds.
Un produit d'exception pour les amateurs de goût authentique.

*Slowly dry-aged on the bone in its own workshops, this meat
develops outstanding tenderness and deep, complex flavours. An
exceptional product for those who appreciate authentic taste.*

Côte de bœuf Charolaise - Origine France

Côte de bœuf Blonde de Galice - Origine Espagne

Charolais Breed Rib Steak - France

Galician Blonde Breed Rib Steak - Spain

POISSONS ET CRUSTACÉS SAUVAGES

Wild-Caught Fish & Seafood

Langouste

• 24€/100g

Pour deux personnes (Selon arrivage)

Lobster

for two people (Depending on availability)

ACCOMPAGNEMENTS . SIDE DISHES

Tagliatelles à la bisque de langouste

Tagliatelle with lobster bisque

Loup de Méditerranée

• 17€/100g

En croûte de sel ou grillé (Selon arrivage)

Mediterranean sea bass

Salt-crusted or grilled (Depending on availability)

ACCOMPAGNEMENTS . SIDE DISHES



Tian de légumes

Provençal vegetable tian

FROMAGES

Plateau de fromages Corses

• 20€

Corsican cheese selection

DESSERTS

“Tout chocolat”

• 18€

Crèmeux agastache, glace chocolat

"All Chocolate"

Chocolate crèmeux, anise hyssop and chocolate ice cream

“La figue et la mûre”

• 18€

biscuit aux noix de pécan, crèmeux yaourt

"Fig & blackberry"

pecan nut biscuit, yogurt cream

Pavlova

• 18€

Fraise, basilic et chocolat blanc

Pavlova

Strawberries, basil, and white chocolate.



Plat vegan. Vegan dish

Prix TTC, service compris – Nous vous informons que nous travaillons des produits frais, selon l'arrivage et la saison. Liste des allergènes disponible sur demande.

Prices include taxes and service – Please note that we use fresh seasonal produce, subject to availability. Full list of allergens available upon request.